41e Année. — Tome LXXXI N° 2107 Paris, 15 Novembre 1934

REVUE DE VITICULTURE

CHASSELAS NOIR ET PRECOCE DU FAYOUM

Le Chasselas noir du Fayoum, dont nous avons signalé la découverte il y a deux ans, ne diffère en rien que par la couleur des divers Chasselas connus en Europe. Seule, la variété aux fruits franchement *noirs* avec pruine bleue abondante manquait jusqu'ici dans l'assortiment français.

C'est sa présence dans les antiques vignobles du Fayoum, pêle-mêle avec d'autres Chasselas, qui nous a fait présumer, selon toute vraisemblance (1), que ce Chasselas noir est la variété *primitive* d'où sont dérivées toutes les autres, notamment le raisin *blanc* du *Maréotis* (région d'Alexandrie) signalé par Virgile (Georg. liv. II v. 91). Importé alors de Cyrénaïque où le Chasselas doré se retrouve encore, puis en Italie et en Helvétie par les Romains, ce dérivé blanc semble être l'origine de tous nos Chasselas européens.

Néanmoins, le Chasselas *noir* tel que nous l'avons reçu du Fayoum ne nous paraissait pas la variété à raisins également noirs, mais sensiblement plus gros sans atteindre aux dimensions de nos raisins orientaux de luxe actuels (2), qui figure seule dans les nombreuses et toujours fidèles représentations de vignes des hypogées de Thèbes (tombes de Nakht, de Ramose, tombe dite des Vignes étudiée par Ph. Virey, etc., etc.). Seule, une tombe d'El Bersheb (province de Minich, Haute-Egypte), probablement de la 12e dynastie, figure pour la première fois des raisins blancs, encore certains égyptologues craignent-ils que ce ne soit que par détérioration de la peinture.

La surprise de l'importation en France de boutures reçues du Fayoum, évidemment sans sélection préalable de la part de nos anciens élèves de là-bas trop étrangers aux soucis d'identification de l'Ampélographie, nous fait cependant entrevoir que le Chasselas noir n'est probablement pas la seule variété proprement égyptienne qui subsiste dans les vieux vignobles actuels de cette oasis, réputée pour sa fertilité et sa richesse en fruits de toutes sortes.

Nos correspondants nous ont en effet exprimé leur surprise de voir parmi les boutures que nous avions demandées à leur intention, des pousses à bourgeonnement entièrement *blanc* alors que celui des Chasselas est essentiellement glabre et *bronzé*.

Nous avons pu vérifier au Lycée du Caire même, où huit vieilles souches envoyées du Fayoum avaient pu être transplantées contre nos bâtiments intérieurs, que deux d'entre elles, dont le feuillage se décolorait en rouge, n'étaient sûre-

(1) Voir notre étude sur l'Origine égyptienne des Chasselas, in Revue de Vitic. du 24 mars mars 1932, avec figures.
(2) Voir notre étude sur les Origines arabes du muscat blanc tardif, dit d'Alexandrie, numéro du 7 juin 1934.

ment pas des Chasselas. La plus vigoureuse a porté cette année plusieurs raisins malheureusement trop à portée de nos élèves pour avoir pu durer jusqu'à maturation complète, mais dont nous avions pu noter l'apparition dès le 1er avril, le rapide grossissement et l'entrée en véraison le 1er juin.

Cette variété diffère des Chasselas voisins par les caractères principaux suivants : bourgeonnement *blanc* cotonneux ; feuilles plus grandes et plus molles à sinus profonds et lyrés ; 5 lobes bien marqués, page inférieure à tomentum *aranéeux* répandu partout (celle du Chasselas est glabre). Grappe cylindrique plus grosse à épaules courbes et serrées, grains plus gros obovoïdes et paraissant vérer et mûrir quelques jours plus tôt.

Au Caire, ces deux variétés *noires* sont apparues pêle-mêle sur le marché, bien qu'encore imparfaitement mûres, dès le 14 *juin* et une quinzaine avant les Chasselas blancs plus répandus. Les vendeurs les distinguent d'autant moins que les producteurs du Fayoum ne récoltent pas directement leurs raisins pour l'expédition, mais par l'intermédiaire de négociants en fruits qui les font cueillir eux-mêmes par leurs équipes au fur et à mesure de la maturité des diverses variétés, toujours mélangées.

Il n'en résulte pas moins de ces observations que l'Egypte paraît le berceau de plusieurs variétés noires d'origine très antique confondues dans l'appellation générique de *Baladis* (raisins du pays). Dénommons donc, jusqu'à plus ample informé, celui qui vient de se révéler mélangé au Chasselas noir, le *Baladi précoce du Fayoum*, peut-être bien le plus ancien raisin répandu dès les premières dynasties pharaoniques, plus de 3.000 ans avant J.-C.

ADRIEN BERGET.

ETUDES SUR LE COLLAGE DES VINS (1)

21. *Tanin et protéines naturelles*

Toutes les questions précédemment étudiées, relatives à l'équilibre de la réaction tanin-protéine et au surcollage, se compliquent encore de la nécessité de tenir compte des protéines naturelles qui peuvent provoquer des troubles ou des dépôts, soit, principalement, aux températures de l'été, soit par enrichissement en tanin, comme les protéines ajoutées, car elles se comportent vis-à-vis du tanin suivant le même principe. Elles paraissent toutefois beaucoup moins sensibles à l'action du tanin, c'est-à-dire exiger des doses plus élevées pour se coaguler, à moins qu'elles ne soient au préalable transformées par un chauffage.

On sait en effet que le séjour d'un vin blanc à une température assez élevée, 70° par exemple, permet s'il est suffisamment prolongé, de coaguler et d'éliminer au moins en partie les protéines qu'il est susceptible de contenir naturellement et dont l'origine se trouve dans le raisin lui-même. Tout se passe comme si le chauffage transformait ces protéines difficilement coagulables par le tanin

(1) Voir Revue, n° 2088, 2090, 2095, 2098 et 2100, pages 5, 37, 58, 117, 165 et [illegible].

en une forme facilement coagulable, analogue à l'albumine ou à la gélatine. Dans tous les cas la coagulation ne serait complète qu'en présence d'une dose suffisante de tanin, et le dépôt formé renferme du tanin.

Donc, même dans ce cas, l'efficacité d'élimination est liée à la teneur en tanin du vin. On comprend que le chauffage d'un vin contenant de la gélatine en excès, ne modifiant pas cette gélatine (qui a déjà, au cours de sa préparation, subi l'action de la chaleur), ne modifie pas l'équilibre du système, ne provoque pas de précipitation, donc pas d'élimination, tandis qu'une addition de tanin après ce chauffage engendre la précipitation.

Effectivement une addition de tanin acroît le trouble obtenu par chauffage d'un vin renfermant naturellement des protéines, un vin qui possède 50 mg. de tanin par litre donne le trouble 6 après chauffage à 80° ; porté à 100 mg., il donne le trouble 7 ; porté à 200 mg., le trouble 9. Du tanin est entraîné : on a constaté la présence d'une dizaine de milligrammes de tanin par litre de vin dans plusieurs dépôts de protéines.

D'un autre côté, l'état de surcollage masque en partie au chauffage la présence des protéines naturelles : un vin capable de se troubler par chauffage est porté à 80° après avoir été collé à diverses doses ; le trouble obtenu est d'autant moins interne qu'il y a davantage de colle en excès. C'est ce qu'exprime le tableau suivant. La troisième colonne indique le trouble obtenu par chauffage ; la seconde, l'état du surcollage défini par le trouble que provoque l'adjonction de 0,5 gr. de tanin par litre, noté après 24 heures.

TABLEAU 14

Gélatine en mg. Litre	Etat de surcollage	Troubles après chauffage
0	0	10
25	1	9
50	2	7
150	6	6
300	10	5

Donc la présence de colle en excès (vin surcollé) gêne aussi bien la précipitation après chauffage des protéines naturelles, que la précipitation d'une nouvelle quantité de protéines dans un nouveau collage. Les choses paraissent se passer comme si une partie du tanin était bloquée par les protéines en excès, était devenu inactive au collage.

Une remarque peut être faite au sujet de la floculation du trouble obtenu par chauffage des vins contenant des protéines naturelles : on sait que suivant les vins le trouble demeure stable ou se résorbe en un dépôt floconneux. Pour un vin donné le trouble flocule d'autant mieux que le vin possède moins de tanin.

V. — Influences de l'acidité et de la température

Nous avons défini plus haut (12) le « pouvoir coagulant » du vin, qui représente son aptitude à coaguler les protéines en en laissant le minimum en solution, en « surcollage » ; plus le pouvoir coagulant est élevé, plus la floculation est rapide, et s'il devient trop faible la floculation et la clarification consécutive sont défectueuses. Jusqu'à présent, nous n'avons envisagé qu'un seul facteur du pouvoir coagulant : la concentration totale en tanin ; nous allons voir maintenant qu'il n'est pas le seul et qu'un vin donné, pour une addition donnée de protéine, se comporte très différemment lorsqu'on fait varier son acidité ou la température ; le pouvoir coagulant diminue quand ces facteurs augmentent ; on verra que tout se passe comme si la concentation en tanin diminuait ; il semble qu'une fraction seulement du tanin total soit « active » au collage et que cette fraction diminue quand l'acidité et la température s'élèvent (ou encore quand le vin contient déjà des protéines en solution, 12).

Nous allons exposer les faits expérimentaux qui ont conduit à ces résultats :

22. *Influence de l'acidité réelle sur le collage*

Ce n'est pas l'acidité de titration, désignée en œnologie par « acidité totale » qu'il importe de considérer ici, *mais l'acidité réelle ou concentration en ions* H^+ ou pH, dont la signification a été rapidement rappelée dans l'introduction.

On prépare des solutions acide acétique-acétate de sodium de pH divers, solutions dites « tampons », la dose d'acide étant seule variable, et la concentration en sodium dont nous avons vu l'action précipitante (3) étant constante ; de même elles reçoivent des traces d'un sel ferrique qui provoquera la chute des flocons (4). Les solutions sont ensuite collées avec 25 mg. de gélatine par litre. On constate dans le processus du collage, qu'à mesure que le pH s'élève, c'est-à-dire que l'acidité réelle s'abaisse, la floculation devient plus rapide, en flocons plus larges et plus lourds et la clarification qui s'en suit est meilleure ; la chute des flocons, achevée en quelques heures à pH 4, dure deux jours à pH 3 et est très longue et très imparfaite à pH 2. Le trouble initial résultant de la coagulation, observé avant floculation, est plus fort aux faibles pH.

Ces mêmes essais effectués directement sur un vin blanc de pH 3, que l'on a porté à pH 2 par addition d'acide sulfurique ou à pH 4 par addition de soude, ont donné des résultats semblables, encore plus différenciés d'ailleurs, avec des temps de floculation beaucoup plus longs, à cause de la plus grande viscosité du vin ou de la présence possible de corps protecteurs.

Des collages à la colle de poisson donnent des résultats identiques à ceux donnés par la gélatine : aucune floculation avec les fortes acidités (pH 2), meilleure floculation avec les plus faibles acidités (pH 4) ; dans ce dernier cas, le dépôt est plus volumineux et plus coloré.

Par suite de l'augmentation de l'acidité par addition de tanin, le collage des vins blancs additionnés de 3 ou 4 gr. de tanin par litre, est fortement en retard sur le collage des vins rouges.

Par contre, les collages à la caséine ou à l'albumine, dans lesquels les acides semblent intervenir, au moins pour une part, ont donné de meilleurs résultats lorsque l'acidité est moyenne ; ils sont meilleurs à pH 3, pH moyen des vins, qu'à pH 4 et surtout qu'à pH 2 ; à pH 4 ou à pH 2, le trouble initial est plus intense, les dépôts sont constitués par des flocons plus fins qui ne sédimentent pas ou très mal.

Quelle que soit la nature du collage, une diminution de l'acidité à laquelle est effectuée le collage, engendre, et ceci est très remarquable, *une forte augmentation du poids de tanin entraîné dans les dépôts*, augmentation déjà appréciable par leur coloration qui est plus foncée aux forts pH. Voici en mg. les doses de tanin entraîné par litre de vin, pour des collages différents à différents pH. Les chiffres des lignes I sont relatifs à un vin blanc, les chiffres des lignes II sa composition de celle d'un vin rouge (température des collages : 18-20°).

TABLEAU 15

		pH 2	pH 3	pH 4
I	Colle de poisson. 25 mg. litre............	—	4	7
I	Gélatine......... 25 mg. litre............	5	6	8
I	Albumine ...... 25 mg. litre............	3	4,5	6
I	Caséine .... 50 mg. litre............	6,5	10,5	13
II	Colle de poisson. 25 mg. litre............	50	62	95
II	Albumine ...... 75 mg. litre............	60	107	384

Manceau avait parfaitement vu cette influence des acides, qu'il a étudiée en solution aqueuse : « Le tannate de gélatine est d'autant plus chargé en gélatine que le titre acide du liquide surnageant est plus élevé ; l'influence des divers acides diffère d'intensité pour des poids équivalents par litre. » Cette différence, à l'heure actuelle, s'exprime par la différence des pH imposés par les divers acides, plus ou moins élevés suivant la force de l'acide. Manceau avait, en somme, déjà vu que ce n'est pas l'acidité totale ou acidité de titration qui importe.

Parallèlement, les vins blancs sont d'autant plus faciles à surcoller qu'ils sont plus acides, comme le montre clairement l'expérience suivante. Un vin blanc porté à divers pH (2,6 à 3,4) est collé avec 60 mg. par litre de gélatine ; au bout de 2 jours l'état de floculation et de clarification est représenté en 1. Les divers échantillons sont à ce moment filtrés et ramenés à pH 3 par des additions convenables d'acide ou de base, puis reçoivent 0 gr. 5 par litre de tanin ; les troubles obtenus sont donnés par la ligne 1.

TABLEAU 16

pH	2,6	2,8	3,0	3,2	3,4
Trouble et dépôt observés 48 h. après l'addition de gélatine (état de floculation	10 Pas de dépôt	10	8 Dépôt adhérent	3 Dépôt floconneux	2
Trouble observé 24 h. après l'addition de tanin	10	7	5	4	1

D'où cette conclusion importante, que l'augmentation d'acidité favorise le surcollage avec toutes les caractéristiques qui l'accompagnent et principalement celui d'une floculation et d'une clarification défectueuses. C'est là le résultat direct de l'observation, qui n'est peut-être pas très en accord avec les idées reçues.

Cette action de l'acidité sur la coagulation des protéines et la composition des dépôts est déjà très sensible pour des écarts de pH ne dépassant pas 0,1. *Une différence de pH de 0,2 apporte des changements considérables et tel vin blanc collé avec 40 mg. de gélatine par litre, dans l'incapacité de la floculer à pH 2,8, se clarifie médiocrement à pH 3 et parfaitement à pH 3,2.* Or, des augmentations de pH de 0,2 sont souvent constatées dans un même vin au cours de la garde en fûts ; d'autre part, des variations de pH de 2,6 à 3,4 sont courantes entre différents vins et nous *voyons tout de suite la très grande importance pratique de l'acidité réelle* dans la coagulation, la clarification, le surcollage, surtout lorsqu'on opère avec la gélatine. Avec la colle de poisson, les différences de tanin entraîné sont aussi nettes, mais comme elle est beaucoup moins sensible au surcollage que la gélatine, sa floculation se fait toujours beaucoup mieux.

Tout se passe en somme, à tous points de vue, comme si la teneur en tanin était plus forte quand l'acidité réelle est plus faible, comme si une fraction du tanin, variable avec l'acidité, était seule « active ».

Il paraît possible de donner une interprétation de cette influence du pH. Le tanin, qui est un acide très faible, est à l'état libre dans les vins ; une fraction de cet acide tannique libre est dissociée et le vin possède une certaine concentration en « anions tanniques » en équilibre avec les ions H des vins, cette concentration en anions tanniques étant beaucoup plus faible que la concentration en tanin total puisque c'est un acide faible ; or, il est très possible que seuls agissent dans le collage et interviennent dans le pouvoir coagulant, les anions tanniques, qui constitueraient ainsi le « tanin actif ». S'il en est ainsi, on comprend très bien que l'abaissement du pH, ou augmentation de la concentration en ions H, amenant un recul de la dissociation de l'acide tannique et diminuant la concentration en anions tanniques, ait pour conséquence une diminution du pouvoir coagulant, et inversement.

Par addition de soude à un vin surcollé, on provoque un trouble ; ce fait rentre immédiatement dans le cadre de l'expérience précédente ; par addition de soude on place le vin dans une zone où le pouvoir coagulant est plus élevé ;

tout se passe comme si on augmentait la concentration en anions tanniques ou tanin actif. L'un de nous avait signalé (Annales des falsif., nov. 1932) cette influence sur la précipitation des protéines naturelles, qui est d'ailleurs susceptible d'une autre interprétation.

D'ailleurs, cette notion de « tanin actif » est hypothétique et n'est qu'une manière de représenter les faits ; il est probable aussi qu'une fraction seulement des protéines soit directement active et le pH agirait également sur cette fraction. Il est en outre possible que l'acidité réelle ait une influence directe sur la floculation qui pourrait être liée à son influence sur les charges électriques.

D'ailleurs pour des pH trop élevés, la floculation redevient mauvaise ; il existe un optimum ; d'après Michaelis, l'optimum de floculation pour un mélange tanin-gélatine, lorsque le pH varie continûment, est nettement marqué et correspond à une zone peu étendue de valeur du pH. Pour des concentrations de 100 mg. de tanin et de 50 mg. de gélatine par litre, il a placé l'optimum aux environs de pH 4,7, point isoélectrique de la gélatine ; le pH optimum dépendrait des proportions relatives de gélatine et de tanin.

Si la concentration en ions hydrogène est un facteur des plus importants de la précipitation des protéines, et de la clarification par collage, il ne faut tout de même pas attribuer la coagulation à la seule acidité et dire que le tanin fait, que le tanin n'agit que parce qu'il est acide ; aucune des colles usuelles autres que la caséine, ne coagule dans une solution acide privée de tanin.

Les dépôts obtenus dans le collage du vin sont souvent solubles par addition d'un acide minéral.

L'acide sulfureux libre, au moins aux doses normales, n'a aucun effet dissolde même pas attribuer la coagulation à la seule acidité et dire, comme on l'a pu le croire. Avec 500 mg. par litre, la clarification est un peu moins bonne.

(A suivre.)

J. Ribéreau-Gayon et E. Peynaud.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — L'année 1934 en Bourgogne (René Engel). — Les vendanges 1934 en Gironde, et plus spécialement en Médoc (P. L. B.). — Vendanges 1934 en Charentes (J L. Vidal). — Récolte 1934 en Sicile (F. Paulsen). — Propagande en faveur du vin et du raisin : Congrès de Béziers, Journée du raisin à Paris (H. A.) — Vœux des Chambres d'Agriculture algériennes. — Déclarations de récolte de l'Hérault. — La crise viticole : appel à l'Union.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Les viticulteurs de notre région demandaient la pluie depuis la fin des vendanges, pour effectuer les travaux d'automne et faire les semences sur les terrains où l'on a arraché les vieilles vignes dont beaucoup dataient de la période de reconstitution après le Phylloxéra.

Ainsi que nous le disions dans notre dernière chronique, certains terrains étaient aussi secs qu'en plein été. Aussi dans ces terrains, les feuilles des vignes sont tombées depuis près d'un mois, tandis que les vignes des plaines humides des vallées de cours d'eau conservent encore tout leur feuillage qui pourtant maintenant a pris les teintes multicolores de l'automne.

Dans les premiers jours du mois, nous avons enfin des pluies générales suffisantes pour faire les travaux de la terre et commencer les plantations.

Après les pluies, la température s'est bien rafraîchie.

Les travaux ont repris ; mais dans presque toutes les propriétés, on ne fait que l'indispensable et les ouvriers agricoles ont été diminués.

Les taux diffèrent suivant les localités. Dans certaines communes, on donne 18 fr. de la journée et 2 litres de vin. Dans d'autres, on a fixé le prix par heures de travail, à raison de 2 fr. 50 l'heure et deux litres de vin. Les femmes pour fumures et cueillette d'olives à 12 fr. par jour au lieu de 14 fr.

Les bourses de travail des villes subventionnées par les Conseils généraux, assemblées politiques qui font plus de démagogie et de surenchère électorale que les autres, protestent contre la baisse des salaires et font campagne pour inciter les ouvriers agricoles à se mettre en grève ; mais dans les localités rurales, on accepte les prix offerts qui ne seront pas récupérés par la vente des produits. Cela, les ouvriers consciencieux le comprennent ; mais combien encore, écoutant les mauvais conseils des organisations communistes, ne rendent pas le travail pour lequel on les paie.

Et dire que des propriétaires viticulteurs votent, au moment des élections politiques, pour des candidats qui n'ont qu'un but : détruire la propriété individuelle. C'est une aberration qui ne se comprend pas. Exemple à Narbonne, Aude et dans certaines circonscriptions rurales de l'Hérault et du Gard. Mais laissons pour l'instant ce sujet déconcertant et difficile à comprendre, pour revenir à cette terre que le paysan propriétaire aime tant.

Il faut en ce moment se hâter de creuser les fosses de remplacement des ceps morts ou malingres avant les gros froids. Les plantations d'automne sont les meilleures dans notre Midi où nous aurons souvent des printemps sans pluies.

Au sujet des plantations de vignes, nous avons souvent dit, dans nos communiqués des années précédentes, qu'on n'avait jamais vu tant circuler de plants racinés de vignes sur les chemins de fer, les auto-camions et les autocars que depuis la réglementation des plantations. C'est une preuve que la loi n'était pas respectée et que des plantations se faisaient dans des régions qui n'avaient jamais cultivé la vigne. Aussi pendant ces dernières années, les plants racinés étaient à des prix presque inabordables et tout s'écoulait. Les pépiniéristes en manquaient même. Ce dernier printemps, on a vu circuler des plants racinés jusqu'à fin mai qui est une période trop tardive pour les plantations, surtout dans la région méridionale.

Les viticulteurs crient beaucoup en ce moment, mais quelques-uns sont bien un peu cause de ce qui arrive, malgré les avertissements répétés. Dans certaines plaines de l'Hérault et du Languedoc, on voyait ces dernières années mettre les vignes sur fil de fer ; creuser des trous qu'on ne peut pas appeler puits, puisque l'eau se trouvait à 2 ou 3 mètres et placer des moteurs à essence pour arroser alors que ces terrains n'avaient jamais été irrigués, même au temps où on cultivait des fourrages.

Puis quand la catastrophe, pourtant prévue, arrive, on voudrait que l'Etat-Providence soit le seul sauveur, sans rien faire pour l'aider.

Malgré la crise, il ne faut pas trop se décourager, ni négliger le vignoble sans pousser à la surproduction. On gagnera beaucoup plus en faisant les travaux nécessaires et en exécutant les traitements préventifs et curatifs contre les maladies et les ravages des insectes, qu'en laissant dépérir les vignes faute de soins. Dans ce cas, c'est le capital qui disparaît.

La taille normale a commencé et se poursuivra jusqu'à fin janvier.

Nous avons constaté avec peine que cette année, « l'espoudassage » a commencé avant l'aoûtement complet du bois. C'est une erreur nuisible à la vigne.

Marchés vinicoles et défense du vin. — La physionomie des marchés vinicoles dans nos villes du Languedoc ne change pas. Les viticulteurs se réunissent simplement pour causer et se plaindre mutuellement de la situation et de leur malheur. Ils commentent à leur façon les nombreux articles parus sur la presse locale politique où chacun préconise un remède.

On ne voit plus les échantillons de vins circuler de main en main ou sur les tables des cafés, comme cela se pratiquait autrefois pendant les mois d'octobre et novembre surtout.

Aujourd'hui, quelques courtiers des villages arrivent avec deux ou trois échantillons de vins nouveaux, logés dans des cuves remplies à moitié ou dans de vieux foudres qui menacent de s'éventrer. Les propriétaires de ces vins veulent s'en débarrasser. Le commerce local n'est pas acheteur ; mais pour débarrasser le propriétaire, disent-ils, une offre est faite à 5 fr. le degré, quelquefois même 4 fr. 50. Ne pouvant pas faire différemment, le vin est cédé, ce qui maintient l'alimentation courante. Plus tard, ce sera la grosse propriété qui aura besoin de fonds pour l'exploitation et cédera une cuve après l'autre.

Notre directeur-fondateur de la Revue, M. P. Viala, a tracé, dans un des derniers numéros de la Revue, un programme pouvant porter remède à la situation actuelle s'il était appliqué immédiatement.

Nous constatons tous les jours en parcourant les marchés vinicoles que le programme de M. P. Viala est approuvé par l'ensemble des viticulteurs. Voudra-t-on demander son application ? Il est peut-être trop simple et trop pratique pour certains.

L'année 1934 en Bourgogne. — S'il est une année qui doit à plus d'un titre figurer aux annales de la viticulture bourguignonne, c'est bien 1934.

Au point de vue cultural, cette année n'a pas eu une histoire bien chargée, c'est dire qu'elle fut heureuse. Pas de maladie, très peu d'insectes, un temps se conduisant idéalement et depuis le débourrement, des perspectives de bonne récolte extrêmement encourageantes.

La Cochylis, dont chaque année nos vignobles ont tant de peine à se défendre, a commis des dégâts insignifiants. Au sujet de cet insecte, une observation s'impose :

Désireux de suivre le vol des papillons en vue de déterminer l'époque favorable pour effectuer un traitement contre la seconde génération, escomptant d'ailleurs que cette dernière serait fortement réduite, nous avions disposé des pièges alimentaires. Or chaque matin, ces derniers étaient garnis d'insectes, jamais nous n'avions vu une telle abondance de captures au cours des précédentes années, où les dégâts de cet insecte étaient particulièrement importants. Par l'observation directe des pontes sur les grappes, nous nous sommes rendu compte que les œufs déposés sur les graines étaient peu nombreux et que les prises sensationnelles étaient dues à l'absence totale d'humidité (fin juillet). Les papillons ayant un besoin d'eau impérieux se déplaçaient beaucoup et, attirés par le liquide, se faisaient prendre en grand nombre.

L'indication donnée par les pièges alimentaires, exacte quant à la détermination de l'époque du maximum de vol, demande à être étudiée de près quant à l'abondance de la génération qui est en train de pondre.

Beaucoup de viticulteurs se basant sur l'importance des prises ont procédé à un nicotinage coûteux dont ils auraient pu facilement se passer en constatant directement la rareté des œufs sur les grappes.

Jusqu'à fin juillet, le raisin se tenait petit et on supposait que nombreux seraient les grains millerands ; à cette époque, on tablait sur un déficit important occasionné de ce fait. Au milieu d'août, le temps se couvrait pendant quelques jours, de faibles pluies tombaient éparses, l'évaporation intense de la période chaude se ralentissait et une sève plus généreuse gonflait les grains d'une façon inattendue. Les perspectives d'une récolte abondante se précisaient à partir du début de septembre.

La maturation aidée de petites pluies et de rosées bienfaisantes s'est faite normalement. Elle fut plus rapide dans les terres profondes que dans les co-

teaux, ces derniers ayant quelque peu souffert de la sécheresse, et beaucoup de vignes, principalement celles greffées sur 3309, avaient une forte tendance à se déïeuiller du pied.

Du 1er au 15 septembre, l'augmentation du sucre fut régulière et constante ainsi que la baisse d'acidité concomitante. Quelques pluies survenues au début de la cueillette devaient ramener brutalement la richesse saccharine des moûts de 15 à 30 grammes par litre en dessous de ce qu'ils titraient précédemment. Par la suite, le beau temps s'étant rétabli, les moûts reprenaient leur concentration initiale. Bien servis ont été ceux qui ont pu rentrer leur récolte au cours de cette belle accalmie ensoleillée à laquelle de nouvelles pluies devaient succéder.

En Bourgogne, en général, on a vendangé tard ; les grappes étant saines, il eût été dommage de ne pas attendre une complète maturité pour les rentrer. C'est ce que la majeure partie des viticulteur ont compris et à l'heure où la course à la qualité paraît heureusement être à l'ordre du jour, les avis donnés, tant par la presse que par les Syndicats et les municipalités, ont été suivis du plus grand nombre des producteurs.

A la veille des vendanges, le vigneron bourguignon avait tout lieu de se réjouir devant la belle récolte qu'il s'apprêtait à rentrer. 1934 lui semblait le juste dédommagement attendu après trois années très médiocres (1930-31 et 32) et une, par le trop, déficitaire en valeur (1933). Il devait hélas, rapidement perdre ses illusions à ce sujet.

Par la voie de la presse, des esprits avertis prévoyant le désarroi dans lequel allait se trouver la propriété devant une récolte extrêmement abondante avaient invité les viticulteurs à ne pas presser les offres de raisins et, vu la qualité prévue, de ne pas céder le fruit de leur travail à moins de 2 fr. 50 le kg. Ce prix, très raisonnable, tout en assurant une rémunération normale au vigneron, laissait une marge intéressante au commerçant. Sous quel vent de panique une coopérative pourtant munie en cuves et en tonneaux déclancha la vague de baisse qui devait entraîner les cours de raisins de Pinot au voisinage de 1,25-1,50 le kg., on l'ignore... On comprend qu'un petit vigneron, isolé, démuni de cuve et de futaille, soit la proie facile d'un acheteur habile à profiter de sa gêne. L'esprit qui présida à la création de nos coopératives bourguignonnes n'a-t-il pas été précisément de mettre à l'abri de ces razzias les petits vignerons manquant d'avances et de matériel ? En de semblables années, les coopératives peuvent jouer un rôle éminemment favorable à la tenue des cours, si elles remplissent correctement le rôle qui leur a été dévolu.

Le vigneron vendant habituellement ses raisins a donc vendu très bon marché ; celui qui, par manque de futaille a dû vendre au pressoir n'a guère mieux réussi : les vins de Pinots se sont payés autour de fr. : 450 la pièce nue, prix encore moins avantageux qu'en raisins.

Est-ce à dire que le commerce local ait fait une affaire merveilleuse en achetant à aussi bas prix ? Nous ne le croyons pas et du côté du négoce, toute maison sérieuse ne peut que déplorer de tels événements.

Le gain escompté sur quelques achats en 1934 sera largement absorbé par la perte que subira fatalement le stock de vin vieux.

Producteurs et négociants devront faire l'un et l'autre leur *mea culpa* en la circonstance, car si une entente préalable s'était produite entre ces deux grands facteurs de notre prospérité bourguignonne, si d'un commun accord on avait fixé des cours honnêtes tenant compte des intérêts des deux parties, on n'aurait pas assisté au décalage brutal dont profiteront, seuls, quelques spéculateurs à la petite semaine et traficants d'appellations.

Voyons maintenant quelles sont les caractéritiques de la récolte bourguignonne 1934 :

Au point de vue de la quantité, nous sommes bien au-dessus de la normale. Les Pinots ont donné, en moyenne, une pièce de 228 litres à l'ouvrée (4 ares 28). Les vieilles vignes moins chargées donnaient 3 quarteaux pour la même surface.

Quant à la qualité de l'année en général, elle ne peut qu'être bonne, le raisin étant sain et bien mûr. Nous aurons des vins très francs et de grande fi-

nesse. Il y aura, malgré cela, un certain choix dans les vins fins, leurs qualités dépendront, effectivement, de plusieurs facteurs :

Au premier rang, les vins de vieilles vignes, non chargées, tranchent nettement sur le reste, surtout si elles ont été vendangées tard et *par beau temps*.

Au second rang, les vins de vignes chargées où le degré alcoolique obtenu au décuvage n'était pas en rapport avec ce qu'on était en droit d'attendre avec une aussi belle vendange.

Les premiers vins au point de vue qualité paraissent se situer entre les 1928 et les 1929 ; les seconds s'apparenteraient plutôt, autant qu'on puisse déjà en juger, avec les 1924.

Le vigneron se lamente devant sa cave pleine... Que se serait-il passé si, au lieu d'un tel vin de qualité, il lui eût fallu rentrer une piquette quelconque... La crise étreint toutes les corporations, chacun broie du noir, mais au vignoble, nous sommes encore les mieux partagés avec du bon vin dans nos caves. Nous avons un consolateur merveilleux à portée de la main. Quoi de plus réconfortant que de déboucher de temps en temps un vieux flacon en compagnie d'amis éprouvés, l'espoir alors renaît, on discute déjà des travaux prochains... La vigne nous donne bien des soucis, tour à tour elle nous désole et elle nous comble, mais nous l'aimons quand même, la gueuse... — René Engel, Vosne-Romanée (Côte-d'Or).

Les vendanges 1934 en Gironde, et plus spécialement en Médoc. — *Rendements.* — Dans les grands vins, le rendement paraît devoir dépasser de 60 à 70 % celui de l'an dernier, un vignoble ayant produit 100 tonneaux en 1933, produisant 160 à 170 tonneaux en 1934. Dans les vins courants (genre palu, mais en cépages à appellation, et sans hybrides), la proportion est plus difficile à prévoir, et plus variable. Elle paraît dépasser de 60 à 90 % en moyenne celle de l'an dernier. Une production de 100 tonneaux en 1933 passant donc à 160-190 tx en 1934.

Il faut remarquer que les rendements de ces deux années sont, *par exception*, comparables, comme correspondant bien à une production végétale réelle, indépendante ou presque de causes occasionnelles de disparition de récolte. En effet, les vignobles girondins ont été en général exempts de maladies, et plus spécialement de Rot brun, tant en 1933 qu'en 1934. (Une seule réserve à faire, pour être complet sur ce point : c'est que les vignobles de Graves avaient eu par excès de chaleur du raisin grillé en 33, et avaient légèrement souffert de l'Eudémis, alors qu'en 34, ils n'ont pas perdu de raisin par grillage, mais ont souffert plus sérieusement de l'Eudémis en deuxième génération.)

Qualités. — Le 1934 paraît devoir être pour les grands vins une année très remarquable, un très grand millésime, de type corsé, de longue conservation et de grand avenir — et pour les vins courants, une très bonne année. Mais cette note générale étant acquise, il est possible et même probable que l'on aura des déboires dans quelques cas particuliers. Comme en toute grande année, chaude et à excès de sucre, la vinification a demandé de grands soins et a été délicate à conduire. Certains ont pu ne pas réussir, et les reliquats de sucre existant dans certaines cuves restées plus ou moins douces, pourront occasionner des accidents désagréables. Cela s'est vu en 1906, en 1926, et cela se verra encore, comme dans les années difficiles où l'on s'aperçoit, parfois un peu tard, que le vin ne se fait pas toujours tout seul. — P.-L. B.

Vendanges 1934 en Charentes. — Les vendanges sont terminées dans toute la région (8 novembre).

On ne connaît pas encore les chiffres officiels des quantités récoltées dans nos deux départements charentais. Mais on sait que partout on a recueilli beaucoup plus de vendange qu'on n'en espérait. Sauf dans les communes où la gelée du 18 mai avait anéanti les premières apparences, partout les propriétaires ont eu des excédents.

Encore convient-il de faire la correction suivante à propos des vignes sévèrement gelées : contrairement à toute espérance, avec les bourgeons poussés à la suite du gel, il s'est fait une deuxième sortie extraordinaire de grappes, comme

on n'en avait jamais vu après un désastre aussi tardif — grappes très nombreuses qui ont atteint des dimensions presque normales. On a pu constater, par surcroît, un peu plus tard encore, sur les ailerons ou entre-cœurs étagés le long des sarments, une troisième sortie de raisins, correspondant à ce que l'on appelle ordinairement des verjus, mais plus développés que ceux-ci le sont d'habitude.

On a donc bénéficié de trois séries successives de raisins d'âges différents, qui ont tous convenablement mûri.

Et cela est d'autant plus remarquable que le Saint-Emilion, dont il s'agit, est un cépage qui, en année ordinaire, chez nous, atteint péniblement sa complète maturité.

Ceci dit, si l'on essaie de se faire une idée approximative de l'importance de la récolte, en quantité, dans toute la région productrice d'eaux-de-vie de Cognac, on arrive à cette conclusion que nous devons atteindre un volume dépassant toutes les récoltes les plus élevées enregistrées depuis un tiers de siècle.

Les vins sont à degré élevé ; les premières eaux-de-vie obtenues font augurer que leur qualité sera bonne.

Ce tableau, qui devrait être réjouissant, est malheureusement assombri par le côté commercial. Les excédents que les propriétaires n'ont pas pu loger eux-mêmes se sont vendus à vils prix. Ils ont créé des cours anormaux qu'ont dû également subir quelques viticulteurs forcés de réaliser immédiatement des fonds dont les besoins n'ont pu être différés.

On espère que ces prix vont se relever, une fois que le marché sera déblayé des vins à vendre à tout prix.

Mais, on est loin d'être optimiste. Les stocks d'eaux-de-vie qui sont dans le pays, entre les mains des producteurs et des négociants, diminuent trop lentement. Ils maintiennent immobilisés des capitaux énormes et limitent par conséquent les disponibilités libres pour faire de nouveaux achats. On espère cependant qu'un gros effort va être réalisé afin que ces achats soient relativement en rapport avec l'importance de la nouvelle récolte.

Mais, malgré cela et malgré les prix réellement bas qui sont pratiqués, n'est-on pas sans éprouver la crainte que de sérieuses quantités de vins n'aient d'autre ressource que d'être distillés et les eaux-de-vie obtenues mises en réserve forcée.

Non qu'on redoute là absolument une mauvaise opération économique. Mais la propriété — et notamment la propriété viticole très onéreuse à cultiver — souffre beaucoup dans sa trésorerie.

La viticulture a besoin de fonds qu'elle ne pourra réaliser pour entreprendre la nouvelle campagne.

Et cela est d'autant plus grave que l'industrie de la vigne, à l'heure actuelle, met en œuvre, pour une seule campagne, presque la moitié ou le tiers de la valeur totale de l'exploitation par trop dépréciée par la crise.

On comprend par là que, si les choses ne s'amélioraient pas à une échéance peu éloignée, la viticulture, dans notre pays, serait vite aux abois.— J.-L. Vidal.

Récolte 1934 en Sicile. — La Sicile n'a pas été cette année favorisée quant au rendement des vignes.

Le moment de la floraison a été caractérisé par une période de pluie et de brouillard qui ont sensiblement contrarié la nouée des fruits, en produisant souvent la Coulure dans les grappes. Mais le pire encore, c'est la coïncidence de cette période humide avec la fleuraison a favorisé le développement du Mildiou, qui a particulièrenmt attaqué la grappe. J'ai pu observer au début des vignobles qui avaient l'air apparent parfaitement sains par les feuilles, mais dont les fruits avaient été détruits par une attaque de Mildiou qui avait frappé les grappes juste au moment de la floraison. Les pluies qui se sont ensuite répétées ont permis la diffusion du Mildiou, surtout dans les collines, les montagnes, où la floraison arrive en retard, et ont contribué à une perte importante de la production.

Les traitements bien exécutés et donnés à temps ont sauvé la production, mais en général les propriétaires ont été surpris par l'attaque imprévue et rapide qui a sévi sur les grappes, de manière que souvent on est arrivé à sauver les feuilles, quand le fruit était déjà en grande partie perdu.

Malheureusement à ces conditions peu favorables s'est ajoutée une période brève, mais très élevée de fort siroco.

Les jours du 11, 13-14 juillet, la température s'est élevée d'une manière considérable, telle d'arriver dans les trois jours à des maximums de 41 degrés à l'ombre, et dans la nuit du 13-14, le thermomètre s'est maintenu durant toute la nuit à une température constante de 35 degrés.

Le lendemain matin, beaucoup de raisins étaient grillés. Les vignobles près de la mer ont particulièrement souffert, comme d'autre part les raisins qui avaient souffert des attaques du Mildiou ont été en grande partie détruits par ce fort siroco.

Comme je le disais, la saison n'a pas été favorable au vignoble sicilien. On calcule la production de cette année à un tiers en moins du produit d'une année normale. Les raisins semblent cependant avoir bien mûri, et le vin produit est considéré de bonne qualité et, en général, d'une haute gradation alcoolique et de bonne couleur pour les vins rouges.

Les excédents de l'année précédente sont à peu près épuisés. En effet, le prix du vin qui en juin était à 35 lire l'hectolitre pour un degré moyen de 14-15, vaut aujourd'hui à peu près 100 lire l'hectolitre.

Toutefois, après une recherche un peu vive de la part des acheteurs, on traverse un moment de calme sur le marché, mais les producteurs soutiennent toujours leurs prix. — F. Paulsen.

Propagande en faveur du vin et du raisin : Congrès de Béziers, Journée du raisin à Paris. — Deux importantes manifestations utiles à la propagande en faveur des produits de la vigne ont eu lieu pendant les dernières semaines : le Congrès de Béziers, dont nous avons donné le programme et qui fut, de l'avis unanime, un grand succès, et la Journée du raisin, où les hygiénistes ont étudié les vertus de ce fruit délicieux, tant au point de vue alimentaire, qu'hygiénique ou thérapeutique.

Notre *Revue* ne manquera pas de reproduire les rapports les plus marquants qui ont été présentés à l'une ou l'autre de ces manifestations.

Dès maintenant, félicitons les animateurs de ces œuvres favorables à la viticulture, et tout particulièrement notre ami M. Nougaret qui, à Béziers, sur son terrain, a livré encore un bon combat et remporté une nouvelle victoire. — H. A.

Vœux des Chambres d'agriculture algériennes. — Les Chambres d'agriculture d'Algérie, réunies le 20 octobre 1934 en session interdépartementale extraordinaire, protestent énergiquement contre la suspension des décrets du 18 juillet 1934 ;

« Rappelant et renouvelant leurs décisions antérieures et très nettes du 4 février 1931, du 5 avril 1932, du 9 mai 1933 et du 25 janvier 1934 ;

« Considérant la façon vraiment désinvolte avec laquelle on dispose dans la Métropole de l'avenir économique de l'Algérie au grand risque de provoquer la ruine intégrale sans souci des graves répercussions sociales qui peuvent en résulter ;

« S'indignant des moyens obliques et systématiques envisagés par les représentants de la viticulture méridionale, superblocage, arrachage, relèvement du prix des frêts à l'extérieur, toutes mesures qui ne visent qu'à porter tout particulièrement atteinte à la prospérité de nos départements algériens ;

« Constatent qu'il serait inique de constituer deux catégories de Français, ceux de la Métropole d'une part, ceux d'Algérie de l'autre, seuls boucs émissaires de tous les maux de la viticulture ;

« Maintiennent formellement leurs précédents votes sur les degrés minima résultant des possibilités naturelles de chaque région, soit 10 degrés pour Alger et Constantine, 11 degrés pour Oran, émettent le vœu :

« *a*) Que toutes les mesures envisagées pour le redressement de la situation viticole soient absolument identiques pour tous les départements français, les trois départements algériens compris, faisant cesser ainsi dans l'intérêt de tous

et pour l'harmonie de toutes choses cet état d'âme navrant d'hostilité constante du Midi de la France contre l'Algérie ;

« b) Qu'à cet effet, on établisse une fois pour toutes l'obligation générale pour tous les producteurs de fournir à l'État une quantité *x* d'alcool par hectolitre de vin déclaré, seule mesure efficace parce qu'elle permet d'une part d'assainir sûrement et définitivement le marché des vins, étant bien entendu qu'en aucun cas les alcools réquisitionnés ne feront retour sur le marché libre, et, d'autre part, de sauvegarder les intérêts du consommateur, tous les mauvais produits et sous-produits de la vinification, vins de lie, vins de marc et vins de presse, se trouvant ainsi éliminés de la consommation ;

« c) Que le superblocage et l'arrachage dont l'Algérie ferait les plus gros frais soient impitoyablement bannis du programme des mesures récemment envisagées, étant donné qu'il demeure constant et avéré que la seule suppression des bas produits de la vigne, lie et marc, avec une rigoureuse répression de la fraude dans tous les domaines, apporteraient incontestablement pour l'avenir, avec l'amélioration si attendue de la qualité, tout l'équilibre désirable entre la production et la consommation. »

Déclarations de récolte de l'Hérault. — Les résultats définitifs des déclarations de récolte sont pour l'Hérault :

Année 1934	Hectol.	13.355.667
Année 1933		10.771.521
Différence en plus		2.584.146

La crise viticole. — *Appel à l'Union* : Voici l'appel qu'adresse le Comice agricole de Béziers aux organisations méridionales. Nous espérons qu'il sera entendu et que le Midi ne tardera pas à se réveiller de l'état de torpeur où il semble se complaire dangereusement :

Le Comice Agricole de l'Arrondissement de Béziers, considérant :

Que la situation désespérée dans laquelle se trouve la viticulture méridionale nécessite l'application de mesures immédiates, à effet rapide ; que ces mesures ne peuvent aboutir heureusement que par l'union complète de la viticulture, ou tout au moins de la viticulture méridionale et du commerce des vins et des alcools du Midi ; qu'en 1907, seule l'union de toutes les forces de notre région a permis le triomphe relatif de nos justes revendications ; supplie les dirigeants de la viticulture des départements grands et moyens producteurs de vins (Confédération Générale des Vignerons du Midi, Confédération Générale des Vignerons du Sud-Est et grandes Sociétés agricoles du Midi) de se mettre rapidement d'accord sur un texte unique, de tenter de le faire aboutir tout de suite, donnant ainsi l'impression, aussi bien à la Commission Interministérielle de la Viticulture qu'au gouvernement et aux parlementaires, que nous savons tous ce que nous voulons et que nous sommes décidés à l'obtenir ; prie instamment la Confédération Générale des Vignerons du Midi, qui lui paraît mieux placée que tout autre pour prendre l'initiative de cet accord, d'agir sans retard.

Le Comice agricole, estimant : 1° qu'il doit être pris des mesures immédiates pour assainir le marché des vins ; 2° que des mesures doivent être étudiées de toute urgence pour que, dans l'avenir, la viticulture ne se retrouve pas dans la situation où elle est actuellement ;

Prend toutefois l'engagement de se rallier à toutes décisions de la majorité de la viticulture méridionale et de les défendre énergiquement, faisant abstraction complète, s'il y a lieu, de ses idées et de ses préférences.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 120 fr. et au-dessus ; 10°, 130 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 165 fr. Vin blanc supérieur, 180 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 11.000 à 12.000 fr. ; 2es crus, de 5.800 à 6.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 5.000 à 7.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.800. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 4.000 à 5.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.200 fr.; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr.; Graves, 2.300 à 2.700 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 175 à 250 fr. ; Mâconnais, 150 à 180 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 250 à 300 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 500 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, » à » fr. Vins blancs de Blois, » à » fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 270 à 350 fr. Gros plants 90 à 150 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Rouge, de 4 fr. 50 à 5 fr. » le degré.

Midi. — *Nîmes (12 novembre 1934).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de 5 fr. » à 5 fr. 75 le degré; Corbières, 6 fr.; Trois-six B. G. 215 à 220 fr.; trois-six de marc, 210 à 215 fr. Eau-de-vie de marc, 200 à 205 fr.

Montpellier (13 novembre). — Vins rouges, de 5 fr. » à 5 fr. 75, logés, » à » le degré ; Rosé, » à » fr.; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » ; Eau-de-vie de marc à 52°, 200 à 205 fr.; Eau-de-vie de vin à 86°, » fr. les 100 degrés. Alcool extra-neutre, 290 fr.

Béziers (7 novembre). — Plaine, 7° à 8°5, de » à » fr.; Coteau, 8°5 à 10°, de » à » fr.; blancs supérieurs, » à » fr.; 3/6 de marc 86°, de » à » fr.; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr.; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (11 novembre). — Marché d'Olonzac, 5 fr. 50 à 6 fr. le degré.

Perpignan (10 novembre). — Vins rouges de 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré.

Carcassonne (10 novembre). — Nouveaux de 5 fr. » à 5 fr. 75 le degré.

Narbonne (13 novembre). — Vins rouges 8°5 à 12°, de » fr. » à » fr. ». Vins rouges 12° et au-dessus, » fr. » à » fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 111 fr. le quintal, orges, 51 fr. à 53 fr.; escourgeons, 57 fr. à 58 fr.; maïs, 52 fr. à 60 fr. »; seigle, 55 fr. » à 58 fr. »; sarrasin, 60 fr. à 63 fr.; avoines, 45 fr. » à 50 fr. — Sons, 34 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 25 à 31 fr. — Farines, 193 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 90 à 120 fr., saucisse rouge, de 55 à 75 fr.; Esterting, de 45 à 65 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 135 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 100 fr. à 135 fr.; luzerne, 250 fr. à 320 fr.; foin, 260 fr. à 330 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 600 à 870 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 65 à 72 fr.; Arachides extra blancs, 58 à 60 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 184 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 12 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 11 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. 50 à 7 fr. ». — Longe, de 8 fr. » à 10 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 45 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamido en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — Sulfate de cuivre, gros cristaux, 135 à 145 fr. 100 kgs; neige, 150 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Dolomagnésie, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude, 95 à 105 fr. les 100 kg. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Clémentines, 450 à 600 fr. — Oranges 250 à 350 fr. — Poires de choix, 250 à 700 fr.; communes, 60 à 180 fr. — Pommes choix, 300 à 600 fr. — Pommes communes, 50 à 180 fr. — Bananes, 300 à 375 fr. — Noix, 270 à 470 fr. — Nèfles, de 100 à 300 fr. — Marrons, de 60 à 100 fr. — Raisin : Midi blanc, 180 à 280 fr. — Midi noir, 300 à 350 fr. — Muscat, 350 à 500 fr. — Chasselas de Moissac, 250 à 450 fr. — Artichauts, de 50 à 160 fr. — Cèpes, de 300 à 800 fr. — Endives, 130 à 200 fr. — Choux-fleurs, 50 à 200 fr. — Epinards, 40 à 80 fr. — Tomates, 100 à 220 fr. — Haricots verts, 200 fr. — Haricots à écosser, 80 à 160 fr. — Oignons, 90 à 150 fr. — Poireaux, 90 à 200 fr. les 100 bottes. — Laitues, 10 à 60 fr. le cent.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.